

PRODUTTORE: ZAINO FOODSERVICE S.r.l.Via Del Commercio Vicolo 1° , 2
35036 – Montegrotto Terme (PD)**N° DI RICONOSCIMENTO: CE IT 2127 F****PRODOTTO: TAGLI POSTERIORE DI VITELLO****DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dal sezionamento a freddo della mezzena di vitello. Carne magra con vertebre toraco-lombo-sacrale di vitello**ARTICOLI:**

<input type="checkbox"/>	Carrè vitello disossato (lavorato come un filone)
<input type="checkbox"/>	Lombo vitello s/rene a metà (carrè)
<input type="checkbox"/>	Lombo vitello s/rene (carrè)
<input type="checkbox"/>	Coscia v.llo s/o
<input type="checkbox"/>	Fesa v.llo
<input type="checkbox"/>	Filetto testa vitello
<input type="checkbox"/>	Noce/scamone v.llo
<input type="checkbox"/>	Sottofesa v.llo
<input type="checkbox"/>	Stinco v.llo posteriore (spuntato 1 lato)
<input type="checkbox"/>	Carniccio vitello fresco
<input type="checkbox"/>	Petto vitello s/osso
<input type="checkbox"/>	Rene vitello
<input type="checkbox"/>	Sottospalla reale s/o
<input type="checkbox"/>	Spalla v.llo s/o
<input type="checkbox"/>	Spezzatino
<input type="checkbox"/>	Stinco anteriore

Elaborati di vitello

<input type="checkbox"/>	Ossobuco vitello fresco
<input type="checkbox"/>	Rotolo petto di vitello (arrotolato per arrosti)
<input type="checkbox"/>	Rotolo vitello petto reale (sottospalla/spalla)

TMC

(Termine minimo di conservazione):

*Porzionatura di Carne di vitello sottovuoto da tagli anatomici 15 gg**Carne di vitello sottovuoto: 40 giorni**Carne congelata: 18 mesi**Prodotto porzionato e riconfezionato: uguale TMC del prodotto di partenza***CONFEZIONE:**

I prodotti lavorati sono confezionati sottovuoto

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE:

Tra 0°C e 4°C

MODALITA' DI UTILIZZO

Da consumare previa cottura

DESTINAZIONE D'USO:

Tutta la popolazione, comprese le categorie a rischio come anziani e bambini

INDICAZIONI IN ETICHETTA:

- Codice di rintracciabilità: lotto di riferimento o marca auricolare
- Nato in (Stato membro o paese terzo di nascita)
- Allevato o Ingrassato in (Stato membro o Paese terzo di allevamento o di ingrasso)
- Macellato in (Stato membro o Paese terzo di macellazione e numero di riconoscimento del macello)
- Sezionato in (Stato membro o Paese terzo di nascita e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento)
- Denominazione di vendita

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/g	≤ 5.000.000
ENTEROBACTERIACEAE	UFC/g	≤ 7.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	≤ 500
CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI	UFC/g	≤ 100
SALMONELLA SPP	/25g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	MPN/g	≤ 11

ALLERGENI

SI	NO
	✓ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
	✓ Crostacei e prodotti a base di crostacei
	✓ Uova e prodotti a base di uova
	✓ Pesce e prodotti a base di pesce
	✓ Arachidi e prodotti a base di arachidi
	✓ Soia e prodotti a base di soia
	✓ Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓ Sedano e prodotti a base di sedano
	✓ Senape e prodotti a base di senape
	✓ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✓ Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	✓ Lupino e prodotti a base di lupino
	✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi
	✓ Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Bianco rosato - roseo
ODORE:	Gradevole, privo di note estranee
ASPETTO E CONSISTENZA:	Molle, a grana finissima e tessitura lassa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/g	≤ 1.000.000
ENTEROBACTERIACEAE	UFC/g	≤ 5.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	≤ 500
CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI	UFC/g	≤ 10
SALMONELLA SPP	/25g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	MPN/g	≤ 11

ALLERGENI

SI	NO	
✓		Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
✓		Crostacei e prodotti a base di crostacei
✓		Uova e prodotti a base di uova
✓		Pesce e prodotti a base di pesce
✓		Arachidi e prodotti a base di arachidi
✓		Soia e prodotti a base di soia
✓		Frutta a guscio e prodotti derivati
✓		Sedano e prodotti a base di sedano
✓		Senape e prodotti a base di senape
✓		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
✓		Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
✓		Lupino e prodotti a base di lupino
✓		Molluschi e prodotti a base di molluschi
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data 10/10/2020

Revisione: 01

- Da consumare previa adeguata cottura